



# Kneedvrij brood met walnoten en bier

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	50 Mins
Porties	1
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

## Deeg

---

- 250 ml water
- .12 blokje gist (ca. 5 g)
- 100 ml bier
- 200 g bloem
- 230 g bruine tarwebloem
- 1 el zout
- 1 el moutextract of honing
- 100 g walnoten, grof gehakt

## Vormen

---

bloem voor het vormen

## Deeg

---

Water en gist in een grote kom doen en goed roeren. De overige ingrediënten toevoegen en gedurende 2 minuten met een lepel tot een vochtig, plakkerig deeg mengen. Niet kneden. De kom met huishoudfolie afdekken en met een bord bezwaren. Het deeg over nacht op een koele plek laten rijzen.

## Vormen

---

Het deeg op een met bloem bestuift werkvlak leggen. Het deeg vanaf alle kanten naar het midden vouwen en een bol vormen.





Een theedoek royaal met bloem bestuiven. Het deeg erop leggen en de uiteinden van de doek naar binnen vouwen.

Het deeg 2 uur laten rijzen.

## Bakken

---

Verwarm de oven met boven- /onderwarmte voor op 230 °C. Plaats de braadpan met deksel op een bakplaat op het middelste niveau en laat de pan goed opwarmen.

Het deeg vanuit de doek rechtstreeks in de hete braadpan storten en met het deksel afgedekt gedurende 30 minuten bakken.

Het deksel verwijderen en de temperatuur verlagen tot 210 °C. Brood in 20 minuten afbakken.

Het brood uit de braadpan nemen en op een rooster laten afkoelen.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 230 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen**

**Plaat met braadpan erin schuiven om voor te verwarmen.**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Top/bottom heat 230 °C gedurende 30 Mins**

**Deksel verwijderen. Verder bakken.**

**Top/bottom heat 210 °C gedurende 20 Mins**

## Accessoires

---

Bakplaat

Braadpan met deksel ø26 cm

Rooster

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

